



thyssenkrupp

Insights_Uhde



Uhde HPP x Startups: Gewinne HPP Behandlungen im Gesamtwert von 5.000€*

Frische, vitaminreiche und lange haltbare Produkte: Sowohl für Produzenten als auch für KonsumentInnen sind das wichtige Kriterien bei der Herstellung und dem Einkauf von Lebensmitteln. Mit dem High Pressure Processing Verfahren (HPP) lassen sich genau diese Anforderungen erfüllen. Durch Wasserdruck werden Krankheitserreger und

schädliche Mikroorganismen deaktiviert - Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten. Im Rahmen der Uhde HPP x Startups Kampagne unterstützt Uhde High Pressure Technologies (HPT) Food Startups, die die Vorteile dieses Verfahrens für Ihre Produkte testen möchten.

Das HPP-Verfahren

Von Säften, über Joghurts, (veganen) Hummus-Dips bis hin zu Fertiggerichten – mit HPP können all diese Lebensmittel und noch viele weitere länger haltbar gemacht werden, ohne diese zu erhitzen oder mit Chemikalien zu behandeln.

Damit bietet das Verfahren nicht nur Vorteile für Produzenten und KonsumentInnen, sondern zeichnet sich auch durch seine Umweltfreundlichkeit aus. Für den Prozess der Haltbarmachung werden lediglich Strom und Leitungswasser benötigt. Es entstehen keine Abfallprodukte und das Wasser kann wiederverwendet werden.

Uhde HPP x Startups

Mit dem Uhde HPP x Startups Gewinnspiel bietet Uhde HPT Startups aus dem Lebensmittelbereich die Möglichkeit, das HPP Verfahren und dessen Vorteile für sich zu nutzen. Drei Gewinner können sich auf kostenlose HPP Behandlungen im Uhde HPP Center Quakenbrück freuen:

1. Platz: HPP Behandlungen im Wert von 3.000€

2. Platz: HPP Behandlungen im Wert von 1.500€

3. Platz: HPP Behandlungen im Wert von 500€

Um teilzunehmen, können sich Startups vom 01.11.2021 00:01 bis zum 31.12.2021 23:59 über ein PDF Formular bewerben. Dieses können sie [hier](#) herunterladen und ausgefüllt via [E-Mail](#) zurücksenden. Im Anschluss werden die Bewerbungen von der Uhde HPP Jury gesichtet.

Die drei Gewinner-Startups werden ab dem 06.01.2021 benachrichtigt und via Social Media bekannt gegeben.

Teilnahmebedingungen

Teilnehmen können Startups (d.h. Unternehmen, die innerhalb der letzten 5 Jahre gegründet wurden) aus den Ländern Deutschland, Österreich, Belgien, Dänemark, Liechtenstein, Luxemburg, den Niederlanden, Polen und der Schweiz. Des Weiteren müssen die Startups aus dem Lebensmittelbereich kommen und Produkte herstellen, die im Allgemeinen für die Behandlung mit HPP geeignet sind.

Eine vollständige Übersicht der Teilnahmebedingungen und Datenschutzhinweise finden Sie [hier](#).

Behandlung im größten HPP Center Deutschlands

Die drei Gewinner Startups können sich auf eine Behandlung im hochmodernen [Uhde HPP Center](#) in Quakenbrück freuen. Da sich die Lebensmittel für das HPP-Verfahren schon in ihrer Endverpackung befinden, können die unterschiedlichsten Produkte im Lohnbehandlungszentrum behandelt werden.

Als Kompetenzzentrum bietet das HPP Center zudem umfassende weitere Services an. Damit ist es besonders für Food Startups interessant, die am Anfang ihrer Produktentwicklung stehen und Unterstützung bei mikrobiologischen Untersuchungen, der Verpackungsoptimierung oder dem Marketing benötigen.

Uhde High Pressure Technologies – Ihr Partner in High Pressure

Neben der HPP-Lohnbehandlung in Quakenbrück bietet Uhde High Pressure Technologies seit mehr als 20 Jahren auch vollständige HPP-Lösungen an. Das Team bestehend aus Ingenieuren, Chemikern und Technikern baut kundenorientierte [HPP-Anlagen](#) – individuell abgestimmt auf die Anforderungen der Kunden. Für weitere Informationen zum HPP-Verfahren, dem Tolling und dem Gewinnspiel können Sie sich gerne an unseren Produktmanager [Boris Brockhaus](#) wenden oder sich über [YouTube](#), [LinkedIn](#) oder unserer [Website](#) weiter informieren.

Wir freuen uns auf spannende, neue Projekte mit innovativen Produkten und sind gespannt auf die Bewerbungen.



Fazit: Gewinnspielaktion für eine kostenfreie HPP Behandlung für Startups aus dem Lebensmittelbereich. Machen Sie Ihre Produkte schonend und einfach länger haltbar ohne auf Vitamine und Geschmack & co. verzichten zu müssen!
